

Gdańsk, 11 sierpnia 2026 r.

Do Ministra Zdrowia
za pośrednictwem Ministerstwa Zdrowia
ul. Miodowa 15
00-952 Warszawa

PETYCJA W INTERESIE PUBLICZNYM

w sprawie wprowadzenia publicznego systemu oceny higieny i bezpieczeństwa żywności w zakładach gastronomicznych

Na podstawie art. 2 ust. 1 i ust. 3 ustawy z dnia 11 lipca 2014 r. o petycjach zwracam się w interesie publicznym o podjęcie działań legislacyjnych i organizacyjnych zmierzających do wprowadzenia w Polsce ogólnokrajowego, publicznego systemu oceny standardów higieny i bezpieczeństwa żywności w restauracjach, barach, kawiarniach oraz innych zakładach gastronomicznych, opartego na wynikach urzędowych kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Wnoszę w szczególności o:

1. podjęcie prac nad wprowadzeniem jednolitego systemu ocen zakładów gastronomicznych, opartego na wynikach urzędowych kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej i przedstawiającego ich wynik w prostej oraz zrozumiałej dla konsumenta formie, np. w skali 0-5 albo za pomocą równoważnego systemu;
2. utworzenie ogólnopolskiej, publicznie dostępnej internetowej bazy ocen, umożliwiającej wyszukanie konkretnego zakładu i sprawdzenie co najmniej jego aktualnej oceny, daty kontroli oraz podstawowej informacji o znaczeniu przyznanej oceny;
3. wprowadzenie obowiązku umieszczania aktualnej oceny w widocznym miejscu przy wejściu do zakładu gastronomicznego, tak aby konsument mógł zapoznać się z nią przed podjęciem decyzji o skorzystaniu z usług lokalu;
4. opracowanie jednolitych, obiektywnych, przejrzystych i publicznie dostępnych kryteriów przyznawania ocen;
5. zapewnienie przedsiębiorcom odpowiednich gwarancji proceduralnych, w szczególności prawa do poznania podstaw oceny, zakwestionowania błędnej oceny oraz uzyskania ponownej kontroli i aktualizacji oceny po usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości;
6. przeprowadzenie pilotażu systemu w wybranym mieście, powiecie, województwie albo grupie powiatów, jeżeli jego natychmiastowe wdrożenie w skali całego kraju nie byłoby możliwe;
7. dokonanie oceny, czy wprowadzenie takiego systemu - przynajmniej w części dotyczącej dobrowolnego publikowania ocen przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej - jest możliwe już na podstawie art. 11 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625, a jeżeli nie, wskazanie konkretnych zmian ustawowych lub wykonawczych niezbędnych do jego wdrożenia oraz rozważenie podjęcia odpowiedniej inicjatywy legislacyjnej;
8. przedstawienie informacji, czy Ministerstwo Zdrowia, Główny Inspektorat Sanitarny lub organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej analizowały dotychczas możliwość wprowadzenia publicznego systemu ocen zakładów gastronomicznych, w szczególności w następstwie rekomendacji Banku Światowego z 2018 r. oraz ustaleń Najwyższej Izby Kontroli dotyczących publikowania ratingów podmiotów rynku spożywczego, a jeżeli takie analizy były prowadzone - przedstawienie ich wyników oraz przyczyn niewdrożenia dotychczas takiego rozwiązania.

UZASADNIENIE

Państwowa Inspekcja Sanitarna już obecnie prowadzi urzędowe kontrole restauracji, barów i innych zakładów gastronomicznych. Wyniki tych kontroli mogą mieć bezpośrednie znaczenie dla bezpieczeństwa konsumentów, jednak konsument przed wyborem lokalu nie dysponuje w Polsce prostym, jednolitym i powszechnie dostępnym sposobem sprawdzenia wyniku ostatniej kontroli higienicznej konkretnego zakładu.

Oznacza to, że informacje istotne z punktu widzenia konsumenta są już wytwarzane w ramach działalności organów państwa, lecz ich potencjał informacyjny nie jest wykorzystywany w sposób porównywalny z rozwiązaniami stosowanymi w szeregu innych państw.

Co szczególnie istotne, prawo Unii Europejskiej wprost przewiduje możliwość publikowania takich ocen. Art. 11 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 stanowi, że właściwe organy mogą publikować lub podawać do wiadomości publicznej informacje na temat ratingu poszczególnych podmiotów w oparciu o wynik co najmniej jednej kontroli urzędowej, pod warunkiem zastosowania obiektywnych, przejrzystych i publicznie dostępnych kryteriów oraz zapewnienia uczciwości, spójności i przejrzystości procesu ratingu.[1]

Co więcej, motyw 39 tego samego rozporządzenia wskazuje nie tylko na możliwość stosowania takich systemów, ale również na potrzebę zachęcania państw członkowskich do ich stosowania w celu zwiększenia przejrzystości w łańcuchu rolno-spożywczym, pod warunkiem zapewnienia odpowiednich gwarancji.[1]

Możliwość ta została bezpośrednio dostrzeżona również przez Najwyższą Izbę Kontroli. W opracowaniu „System kontroli bezpieczeństwa żywności w Polsce - stan obecny i pożądane kierunki zmian" NIK wskazała, że art. 11 ust. 3 rozporządzenia 2017/625 upoważnia organy kontrolujące bezpieczeństwo żywności do publikacji ratingu poszczególnych podmiotów działających na rynku żywnościowym. NIK stwierdziła następnie, że wprowadzenie przez Polskę takiego rozwiązania może być dla przedsiębiorców motywem do przestrzegania przepisów prawa żywnościowego.[2]

NIK zwróciła równocześnie uwagę, że stworzenie całościowego ratingu obejmującego wszystkie wymogi prawa żywnościowego jest utrudnione przez wieloinstytucjonalny charakter polskiego systemu urzędowej kontroli żywności.[2] Z tego względu postulowany w niniejszej petycji system nie musi być przedstawiany jako kompleksowa ocena zgodności przedsiębiorcy ze wszystkimi wymaganiami prawa żywnościowego. Może zostać jednoznacznie zdefiniowany jako ocena standardów higieny i bezpieczeństwa żywności w zakresie podlegającym kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Pozwoliłoby to uniknąć wprowadzania konsumentów w błąd co do zakresu oceny, a jednocześnie zapewnić dostęp do informacji bezpośrednio istotnych przy wyborze lokalu gastronomicznego.

Za wdrożeniem takiego rozwiązania przemawiają także rekomendacje sformułowane dla Polski przez Bank Światowy. W raporcie „Safer Food, Better Business in Podkarpackie and Lubelskie. Recommendations to Improve Food Inspection Practices in Podkarpackie and Lubelskie" z maja 2018 r. Bank Światowy opisał funkcjonujące za granicą publiczne systemy ocen, w tym rozwiązania brytyjskie i duńskie, a następnie rekomendował, aby ratingi ryzyka poszczególnych zakładów mogły być publikowane w Internecie.[3]

Istotne jest również to, że rekomendacje te nie powstały w oderwaniu od polskiej administracji. Raport został opracowany przy współpracy i udziale informacyjnym m.in. Ministerstwa Zdrowia i Państwowej Inspekcji Sanitarnej. W ramach tego samego projektu Bank Światowy wraz z Państwową Inspekcją Sanitarną i Inspekcją Weterynaryjną opracowywał oraz testował w rzeczywistych kontrolach listy kontrolne m.in. dla sektora usług gastronomicznych.[3]

Funkcjonujące za granicą systemy pokazują, że wyniki urzędowych kontroli można przedstawić konsumentowi w prostej formie bez zastępowania ani prywatyzowania urzędowego nadzoru.

W Anglii, Walii i Irlandii Północnej działa Food Hygiene Rating Scheme (FHRS). Po kontroli lokal otrzymuje ocenę od 0 do 5. Ocena uwzględnia sposób higienicznego obchodzenia się z żywnością, stan i czystość

pomieszczeń oraz sposób zarządzania bezpieczeństwem żywności. Wyniki publikowane są w centralnej bazie. W Walii i Irlandii Północnej istnieje ponadto prawny obowiązek umieszczania oceny w widocznym miejscu przy wejściu. System zawiera mechanizmy chroniące przedsiębiorców, takie jak odwołanie, prawo do odpowiedzi oraz możliwość wystąpienia o ponowną kontrolę po dokonaniu wymaganych ulepszeń.[4]

W Danii system publicznych wyników kontroli funkcjonuje od 2001 r. Wynik kontroli zakładu z sektora detalicznego, w tym restauracji, przedstawiany jest za pomocą łatwo rozpoznawalnych symboli „smiley". Wyniki kontroli są publikowane publicznie, a odpowiednia informacja musi być dostępna konsumentowi przed wejściem do lokalu. Duński organ wskazuje wprost, że celami systemu są umożliwienie konsumentom świadomego wyboru, stworzenie dla przedsiębiorców zachęty do przestrzegania przepisów oraz szybkie publikowanie wyników kontroli.[5]

W Finlandii analogiczną funkcję pełni system Oiva, w którym wyniki urzędowych kontroli bezpieczeństwa żywności są publikowane w formie łatwo rozpoznawalnych ocen obrazowanych symbolami graficznymi. Raport Oiva jest dostępny przy wejściu do zakładu lub w innym dobrze widocznym miejscu oraz online, a wyniki wszystkich kontroli są publikowane w publicznym systemie.[6]

Rozwiązania te pokazują również, że publiczna ocena nie musi sprowadzać się do „piętnowania" przedsiębiorców. System może równocześnie nagradzać wysokie standardy, umożliwiać szybkie poprawienie oceny po usunięciu nieprawidłowości i dawać przedsiębiorcy czytelną informację, jakie działania są niezbędne do uzyskania lepszego wyniku.

Wprowadzenie podobnego systemu w Polsce mogłoby zwiększyć użyteczność kontroli, które państwo już przeprowadza. Konsument otrzymałby informację pozwalającą uwzględnić poziom higieny przy wyborze restauracji, natomiast przedsiębiorcy uzyskaliby dodatkową ekonomiczną zachętę do utrzymywania wysokich standardów. Lokal z bardzo dobrym wynikiem mógłby traktować go jako przewagę konkurencyjną, a lokal, w którym stwierdzono uchybienia, miałby wyraźną motywację do ich szybkiego usunięcia.

System powinien przy tym zostać zaprojektowany w sposób chroniący również prawa przedsiębiorców. Ocena powinna opierać się na z góry znanych i jednolitych kryteriach, zawierać datę kontroli, podlegać odpowiedniej procedurze weryfikacji oraz być możliwa do zaktualizowania po usunięciu nieprawidłowości. Rozwiązania tego rodzaju funkcjonują już w systemach zagranicznych, w szczególności w brytyjskim FHRS.[4]

W mojej ocenie zasadne byłoby zatem co najmniej pilotażowe wdrożenie publicznego systemu ocen higieny zakładów gastronomicznych, a następnie dokonanie oceny jego wpływu na przestrzeganie wymagań sanitarnych, zachowania konsumentów, obciążenie organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz przedsiębiorców.

Zwracam się wobec tego o podjęcie prac nad takim rozwiązaniem oraz o przedstawienie stanowiska Ministerstwa Zdrowia co do możliwości jego wdrożenia.

Jeżeli Minister Zdrowia uzna, że część przedmiotu niniejszej petycji należy do właściwości innego podmiotu, w szczególności Głównego Inspektora Sanitarnego, proszę o zastosowanie art. 6 ustawy o petycjach i przekazanie tej części petycji właściwemu podmiotowi, z równoczesnym zawiadomieniem mnie o przekazaniu.[7]

Petycję składam w interesie publicznym.

Na podstawie art. 4 ust. 3 ustawy z dnia 11 lipca 2014 r. o petycjach wyrażam zgodę na ujawnienie na stronie internetowej podmiotu rozpatrującego petycję lub urzędu go obsługującego mojego imienia i nazwiska jako podmiotu wnoszącego petycję.[7]

[redacted]

ŹRÓDŁA

Materiały wskazane w petycji

1. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych, w szczególności motyw 39 i art. 11 ust. 3. EUR-Lex, wersja skonsolidowana.
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/?uri=CELEX:02017R0625-20250105

2. Najwyższa Izba Kontroli, „System kontroli bezpieczeństwa żywności w Polsce - stan obecny i pożądane kierunki zmian", nr ewid. 198/2020/megainfo/LLO, w szczególności s. 48, część „Rekomendacje działań dla podniesienia sprawności systemu urzędowej kontroli żywności".
https://www.nik.gov.pl/plik/id,25232,vp,27982.pdf

3. The World Bank, „Safer Food, Better Business in Podkarpackie and Lubelskie. Recommendations to Improve Food Inspection Practices in Podkarpackie and Lubelskie", May 2018, w szczególności części dotyczące publicznych ratingów, rekomendacji publikowania ratingów ryzyka online oraz pilotażu list kontrolnych dla sektora food service.
https://documents1.worldbank.org/curated/en/289891529314549019/pdf/127296-WP-P165726-Activity-9-Inspections-Report.pdf

4. Food Standards Agency / GOV.UK, „Food Hygiene Rating Scheme (FHRS): guidance for businesses" - zasady skali 0-5, publikacja wyników, obowiązek ekspozycji w Walii i Irlandii Północnej, odwołania, prawo do odpowiedzi i ponowna kontrola.
https://www.gov.uk/government/publications/food-hygiene-rating-scheme-fhrs-guidance-for-businesses/food-hygiene-rating-scheme-fhrs-guidance-for-businesses

5. Danish Veterinary and Food Administration, „Inspection reports for food establishments" - duński system „smiley", publiczne raporty z kontroli i udostępnianie wyniku konsumentowi.
https://en.foedevarestyrelsen.dk/food/inspection/inspection-reports-for-food-establishments

6. Finnish Food Authority, „Oiva - system for publishing food control report information" - fiński system publicznego udostępniania wyników kontroli żywności.
https://www.ruokavirasto.fi/en/foodstuffs/instructions-for-consumers/oiva---system-for-publishing-food-control-report-information/

7. Ustawa z dnia 11 lipca 2014 r. o petycjach, tekst jednolity: Dz.U. z 2018 r. poz. 870, w szczególności art. 2, art. 4, art. 6 i art. 8.
https://eli.gov.pl/eli/DU/2018/870/ogl